

Domaine de Longueroc **Chardonnay Fût 2025 BIO** **Vin de Pays d'Oc - Blanc**

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

*Médaille d'argent Concours
vinalies Occitanie 2026*



*Médaille d'argent Concours
des meilleurs chardonnay du
monde 2026*



Cépages : Chardonnay.

Rendement : 40 Hl/Ha

Profil culturel : Culture biologique,
cueillette et tri manuels.

Vin analysé zéro pesticide

Sol argilo-calcaire & grès ferrugineux

Vinification et élevage : Pressurage direct
après macération pelliculaire de 6h.

Bâtonnage hebdomadaire pendant 6
mois en fût de chêne. **(Reconditionné par la
tonnellerie Condachou).**

Dégustation : Robe jaune paille claire et
lumineuse. Arômes floraux évoluant sur des
arômes de fruits secs et de fruits exotiques
avec des notes beurrées. Son attaque est
moelleuse avec une belle longueur en
bouche.

Alliance gastronomique : crustacés,
poissons, viandes blanches, salades,
fromages...

Température de service : 8° à 12 °

Potentiel de garde : 5 ans

Œnologue : Damien Kalanquin
(Laboratoire Dubernet)

Domaine de Longueroc, 11200 St-André de
Roquelongue – Tel : 06 75 22 85 51

E-mail : contact@rogerbertrand.fr **site internet :**
www.longueroc.com